

# Bollos de Trigo Integral y Canela

Sirve: 58 Porciones

58 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
Harina de pan	1 lb	
Trigo integral	1 lb 5 oz	
Leche en polvo	2 oz	
Huevos enteros		2 huevos
Sal	3/4 oz	
Azúcar morena	4 oz	
Levadura instantánea	3/4 oz	
Miel	2 oz	
Agua		3 tazas
Mantequilla sin sal - picada	8 oz	

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	102	
Grasa total	3.66 g	
Proteinas	3.16 g	
Carbohidrato	16.02 g	
Fibra dietetica	2.43 g	
Grasa saturada	2.07 g	
Sodio	150.58 mg	

## Preparación

1. Combine todos los ingredientes, excepto por la mantequilla, en un tazón de mezclar de 20 cuarto gl. Mezcle por 5 minutos a primera velocidad y lentamente agregue la mantequilla batiendo de 4 a 5 minutos adicionales a segunda velocidad.
2. Cubra la masa y déjela que repose por 30 minutos, golpee la masa hacia abajo y déjela reposar por otros 30 minutos adicionales.
3. Extienda la masa, cúbrala con el relleno y enróllela.

4. Póngala a reposar por 1 hora y 30 minutos o hasta que duplique su tamaño.
5. Hornee a 385°F de 15 a 27 minutos.

## Notas

Consejos Adicionales:

Equipo necesario: Un tazón de mezclar de 20 cuarto gl y un accesorio de gancho para amasar de la batidora, espátula de goma. Otra receta separada para Bollo de Canela se puede encontrar en la base de datos.